

## ABSTRAK

### **Isolasi dan Skrining Jamur Pektinolitik dari Sumber Kulit Buah Apel Malang (*Malus sylvestris* L.), Jeruk Siam Jember (*Citrus nobilis* Tan.), dan Pisang Mas Lumajang (*Musa acuminata* L.)**

Klara Rizky Amilia

M0412044

Program Studi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam  
Universitas Sebelas Maret Surakarta

Pektinase banyak dibutuhkan dalam industri makanan antara lain untuk ekstraksi jus buah dan sayuran, maserasi produk jaringan tumbuhan, ekstraksi minyak sayur serta fermentasi kopi, kakao dan teh. Pektinase asam sangat penting untuk pemrosesan makanan yang bersifat asam dan biasanya diproduksi jamur. Jamur pektinolitik hidup pada bahan-bahan yang mengandung pektin misalnya pada kulit buah apel Malang, jeruk siam Jember dan pisang mas Lumajang. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui jamur apa saja yang dapat diisolasi dari kulit ketiga buah, dan mendapatkan genus jamur pektinolitik yang paling potensial untuk produksi pektinase.

Isolasi jamur pektinolitik menggunakan media pektin dan dimurnikan dengan media PDA. Skrining aktivitas pektinolitik berdasarkan zona bening pada media pektin dengan perendaman *cetyl trimethyl ammonium bromide* (CTAB) 1 %. Identifikasi jamur pektinolitik dilakukan berdasarkan pada karakter morfologi baik makroskopis maupun mikroskopis.

**Kata kunci: Jamur, Pektinolitik, Pektin, Pektinase**